

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開2001-37434

(P2001-37434A)

(43)公開日 平成13年2月13日 (2001.2.13)

(51)Int.Cl.⁷

A 23 L 1/16

識別記号

F I

テ-マコト⁷ (参考)

1/10

1/39

1/48

A 23 L 1/16

A 4 B 0 2 2

C 4 B 0 2 3

1/10

1/39

1/48

E 4 B 0 3 6

4 B 0 4 6

審査請求 未請求 請求項の数 2 OL (全 5 頁) 最終頁に続く

(21)出願番号

特願平11-211469

(71)出願人 599105458

株式会社富士食品

東京都足立区保木間五丁目27番6号

(22)出願日

平成11年7月27日 (1999.7.27)

(72)発明者 石井 昭二

東京都足立区保木間五丁目27番6号、株式会社富士食品内

(74)代理人 100087516

弁理士 西岡 邦昭

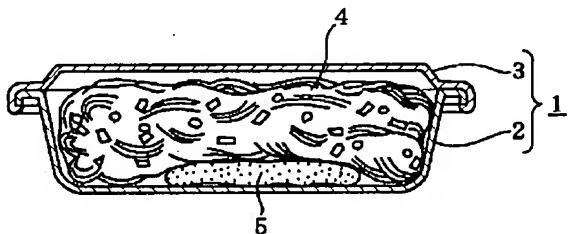
最終頁に続く

(54)【発明の名称】 調理冷凍食品及びその製造方法

(57)【要約】

【課題】 能率良く製造でき、しかも調理したての外観と食感を得ることができる調理冷凍食品及びその製造方法を提供する。

【解決手段】 調理した麺類、パスタ、米等の主食材と、ソース、スープ等の調味液にゼラチンを添加してゲル状にしたゼラチン添加調味液とを互いに接触させてパッケージに収容し、冷凍する。



1

【特許請求の範囲】

【請求項1】 調理した麺類、パスタ、米等の主食材と、ソース、スープ等の調味液にゼラチンを添加してゲル状にしたゼラチン添加調味液とを互いに接触させてパッケージに収容し、冷凍してなる調理冷凍食品。

【請求項2】 麺類、パスタ、米等の主食材を調理する工程と、ソース、スープ等の調味液にゼラチンを添加してゲル状にする工程と、このゲル状のゼラチン添加調味液と調理した主食材とを互いに接触させてパッケージに収容し冷凍する工程と、を有することを特徴とする調理冷凍食品の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、例えばソース焼きそば、焼きうどん、ラーメン、スープ入りうどん等の麺類食品、ナポリタンスパゲッティ、スープパスタ等のパスタ類食品、ピラフ、ドリア等の飯類食品等に好適に用いることができる調理冷凍食品及びその製造方法に関し、更に詳しくは、調理したての外観と食感を得ることができる調理冷凍食品及びその製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】従来、例えばソース焼きそば、焼きうどん、ナポリタンスパゲッティ、ピラフ等の調理冷凍食品は、蒸す、ゆでる、炊飯する等の処理を行った中華麺、うどん麺、パスタ、米等の主食材に、具材、ソース、油等を混ぜて加熱処理をすることにより調理を完了し、この調理済食品をトレイ、袋等のパッケージに収容して冷凍している。したがって、この冷凍パッケージを電子レンジ、蒸し器等で解凍すれば、調理済みのソース焼きそば、焼きうどん、スパゲッティ、ピラフ等を食べることができる。

【0003】一方、ラーメン、スープ入りうどん、スープパスタ等の調理冷凍食品の場合、麺類、パスタ等の主食材をスープに入れたまま冷凍すると、麺類、パスタ等が水分を吸収しすぎてふやけてしまうため、スープと主食材をそれぞれ別容器に収容し又は別々に袋詰めにして冷凍する方法、或いは、容器内に収容したスープを冷凍した後に凍結したスープの上に主食材を載せて再冷凍する方法などが採用されている。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、従来の方法で製造したソース焼きそば、焼きうどん、スパゲッティ、ピラフ等の調理冷凍食品においては、調理した主食材を冷凍するまでの間にソースが主食材の内部に吸収されてしまうので、解凍した後の主食材の表面にソース独特の艶がなくなる。また、食感もぱさぱさしたものとなって調理直後の食感が得られないものとなる。そこで、別の袋に収容した追加のソースを調理した主食材と一緒にパッケージに入れて冷凍することが考えられるが、その場合、冷凍パッケージを解凍した後に追加のソ

2

ースを袋から出して主食材にかける必要があるので、作業が繁雑になる。

【0005】一方、従来の方法で製造したラーメン、スープ入りうどん、スープパスタ等の調理冷凍食品の場合、スープと主食材とが各々別容器又は袋に入っていると、解凍した後にスープ又は主食材を別容器又は袋から取り出して両者を混ぜる必要があるので、作業が面倒になる。また、スープと主食材を各々別容器又は袋に入れて冷凍する場合も、容器内に収容したスープを冷凍した後に凍結したスープの上に主食材を載せて再冷凍する場合も、製造工程、特に冷凍工程が複雑となり、製造に長時間を要することとなる。

【0006】したがって、本発明の目的は、能率良く製造でき、しかも調理したての外観と食感を得ることができる調理冷凍食品及びその製造方法を提供することにある。

【0007】

【課題を解決するための手段】本発明によれば、調理した麺類、パスタ、米等の主食材と、ソース、スープ等の調味液にゼラチンを添加してゲル状にしたゼラチン添加調味液とを互いに接触させてパッケージに収容し、冷凍してなる調理冷凍食品が提供される。

【0008】また、本発明によれば、麺類、パスタ、米等の主食材を調理する工程と、ソース、スープ等の調味液にゼラチンを添加してゲル状にする工程と、このゲル状のゼラチン添加調味液と調理した主食材とを互いに接触させてパッケージに収容し冷凍する工程と、を有することを特徴とする調理冷凍食品の製造方法が提供される。

【0009】すなわち、本発明においては、ソース又はスープ等の調味液にゼラチンを添加してゲル状にした後に、このゲル状になったゼラチン添加調味液と調理済みの主食材とを互いに接触させて冷凍するので、冷凍処理が完了するまでの間に調味液が主食材の内部に吸収されて主食材がふやけたりすることを防止しつつ、両者を一工程で能率よく冷凍することができる。また、冷凍パッケージを解凍すれば、パッケージ内でゼラチン添加調味液が液状化し、主食材と混ざるので、調理したての状態を得ることができる。特に、調味液がソースタイプのものであるときは、解凍されたゼラチン添加調味液を調理済みの主食材を混ぜることにより、主食材の表面に液状のソースを付着させることができるので、主食材の表面にソース独特の艶を付けることができ、調理したての外観が得られると共に、主食材を食べたときにはぱさぱさ感のない調理したての食感を得ることができる。また、調味液がスープ状のものであるときは、その解凍によって調味液と主食材とが直ちに混ざり合うので、手数を要することなくスープ入りの主食材を食べることができる。

【0010】ゼラチンは主成分がタンパク質であり、一般に、粉末状態で提供される。このゼラチンを直接調味

液に添加して溶かすか若しくは湯で溶かして調味液に添加した後、このゼラチン添加調味液をゲル化温度まで冷やすと、ゼラチン添加調味液はゲル化する。このとき、ゼラチンの纖維質が互いに結合し、調味液を構成する水分や調味成分等の粒子を包むように被膜を形成する。したがって、ゲル化したゼラチン添加調味液を麺類等の主食材と接触させても調味液の水分等が主食材に吸収されることを防止できる。一方、本発明においては、このゲル化したゼラチン添加調味液を更に低温に冷凍するので、ゼラチンの纖維皮膜で包まれた水分が凍結するときに体積膨張し、皮膜を形成しているゼラチンの纖維質を破壊する。そして、一度短く分断されたゼラチンの纖維質は再結合力が極端に低下するので、冷凍されたゼラチン添加調味液を解凍すると、このゼラチン添加調味液をたとえゲル化温度に戻してもほとんどゲル化せず、液化状態を保つこととなる。したがって、解凍したゼラチン添加調味液はその解凍温度にかかわらず、調味液としての液性を損なうことなく、主食材と混ぜることができるので、本発明は、暖めて食べる食品のみならず冷やして食べる冷やし中華、冷やしうどん等にも支障なく適用することができる。なお、ゼラチン添加調味液のゲル化温度は、そのpH値や、塩類、アルコール、糖の含有量により変化するが、代表的には凍結温度以上且つ約10°C以下の温度範囲内にある。

【0011】

【発明の実施の形態】以下、図面を参照して本発明の実施形態を説明する。

【0012】

【実施例】図1は本発明による調理冷凍食品の一実施例を示す概略断面図であり、図2は図1に示す調理冷凍食品の製造方法を示す説明図である。

【0013】はじめに図1を参照すると、この実施例の調理冷凍食品は樹脂製の容器本体2と蓋3とからなるパッケージ1の中に、調理された主食材である焼きそば4と、ゼラチンが添加された味付け用ソース5が各々冷凍状態で収容されているものである。

【0014】次に、図2を参照して図1に示す調理冷凍食品の製造方法を説明する。

【0015】まず、工程S1、S2において焼きそば用の蒸し麺を製造し、次に工程3において、蒸し麺に、予め容易した味付け用ソース、具材、油等を混ぜて焼きがまで加熱処理をする。この工程3は鉄板上で焼きそばを作る調理法に相当する。工程3で製造された主食材である焼きそばは常温まで冷却される。一方、工程4において、上記工程3で使用した味付け用ソースと同一若しくは類似する成分を有する味付け用ソースにゼラチンを添加し、溶解させて凍結温度以上10°C以下の温度に冷蔵する。この工程4でゼラチン添加ソースはゲル状に固まる。ゼラチンを添加する前の味付け用ソースには予め加熱処理をして焼き風味をつけておいてもよい。

【0016】次に、工程5において、加熱処理し常温まで冷やした焼きそばと、ゲル状のゼラチン添加ソースとを所定量ずつ互いに接触させてパッケージに収容する。このとき、ゼラチンを添加した味付け用ソースはゲル状に固まっているので焼きそばとは分離された状態に保つことができる。次に工程6において、このパッケージを冷凍処理する。

【0017】上記製法によって製造された調理冷凍食品は、電子レンジや蒸し器等で解凍し適温に加熱すれば食べることができる状態になる。また、主食材である麺には冷凍前に予め味付け用ソースによる味付け加熱調理がなされているので、味が染み込んでいる。しかも、焼きそばの調理に用いた味付け用ソースとは別個に、ゼラチンを添加した味付け用ソースがパッケージに収容されて焼きそばと一緒に冷凍されているので、この冷凍パッケージを電子レンジ等で加熱すると、ゼラチン添加ソースが液状化する。したがって、液状化したゼラチン添加ソースを焼きそばと混ぜることにより、焼きそばの麺の表面に液状のソースを付着させることができる。したがって、麺の表面にソース独特の艶を付けることができるので、調理したての外観が得られると共に、焼きそばを食べたときにぱさぱさ感のない調理したての食感を得ることができる。

【0018】以上、本発明を焼きそば及びその製法に適用した場合の一実施例を説明したが、本発明は広く例えば焼きうどんや、各種スパゲッティ等のパスタ類、ピラフ等にも適用可能であり、これら焼きうどん、パスタ類、ピラフ等の調理冷凍食品を製造するときは、上記蒸し麺の代わりにゆでたうどん麺、ゆでたパスタ類、又は、炊飯した米を用いることができる。

【0019】また、本発明はラーメン、スープ入りうどん、スープパスタ等の調理冷凍食品にも同様に適用可能であり、調味液としてのスープにゼラチンを添加し溶かしてゲル化温度例えれば凍結温度以上10°C以下の温度で一定時間冷蔵すると、このゼラチン添加スープはゲル状に固まるので、調理した主食材である麺類、パスタ、米等と接触させてもこれら主食材が水分を吸収してふやけることを防止できる。したがって、ゲル化したゼラチン添加スープと調理した主食材とを互いに接触させてパッケージに収容し一緒に冷凍することができる。そして、冷凍パッケージを解凍させれば、ゼラチン添加スープが液状化して主食材と混ざるので、調理したての食感及び外観を有する調理食品を得ることができる。

【0020】さらに、本発明におけるパッケージには必要に応じて各形状の容器や、袋を用いることができる。また、ゼラチンは粉末状のものを直接調味液に混ぜて溶かし込んでもよいし、予め湯等に溶かしたゼラチン溶液を調味液と混ぜてもよい。さらに、図示実施例ではゲル状のゼラチン添加調味液の上に主食材を載せているが、主食材の上にゲル状のゼラチン添加調味液を載せて冷凍

5

してもよい。また、調理食品の料理法に従い、麺類、パスタ、米等の主食材は冷凍する前にソース、スープ等の調味液で味付けを行ってもよいし、味付けをしないで凍結させてもよい。

【0021】

【発明の効果】以上の説明から明らかなように、本発明によれば、調理した主食材とは別個にゼラチンを添加した調味液をゲル状にし、主食材と接触させた状態で一緒にパッケージに入れて冷凍するので、主食材が調味液との接触により水分を吸収してふやけることなく、両者を一緒に冷凍することができる。そして、この冷凍パッケージを解凍することにより、ゼラチン添加調味液を液化させることができるので、液化したゼラチン添加調味液を主食材と混ぜることにより、調理したての食感及び外

6

観を有する食品を得ることができる。

【図面の簡単な説明】

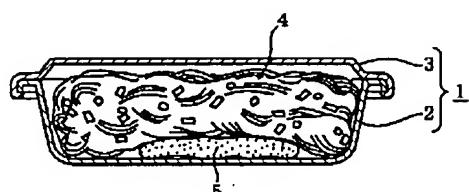
【図1】本発明による調理冷凍食品の一実施例を示す概略断面図である。

【図2】図1に示す調理冷凍食品の製造方法を示す工程説明図である。

【符号の説明】

1	パッケージ
2	容器本体
3	蓋
4	調理された焼きそば
5	焼きそば
6	ゼラチン添加ソース

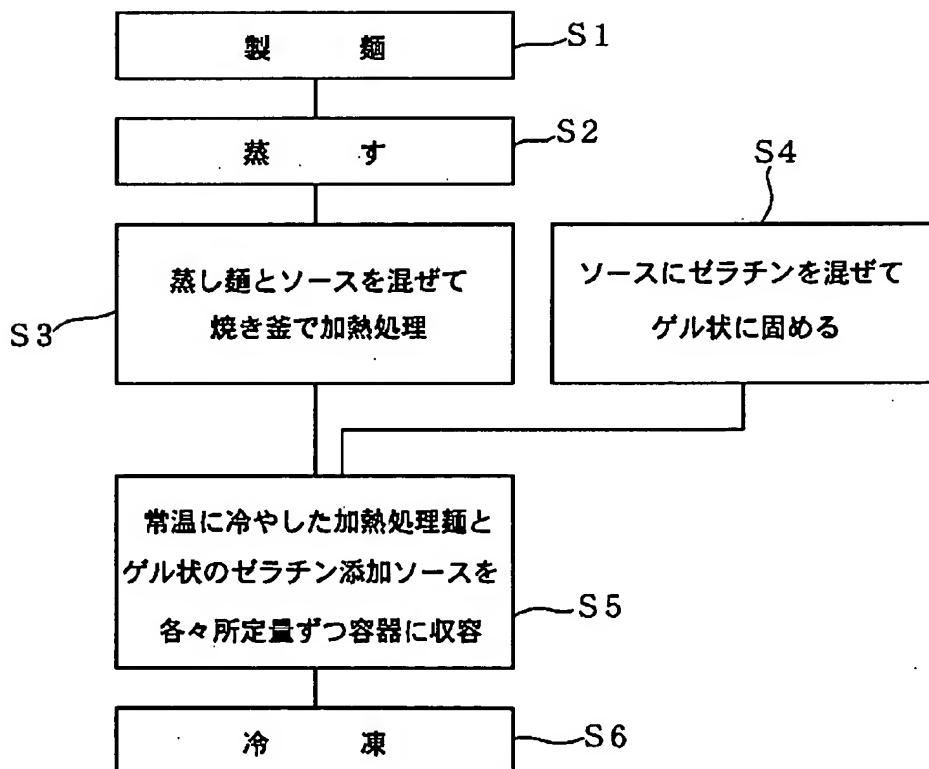
【図1】



10

3	蓋
4	調理された焼きそば
5	焼きそば
6	ゼラチン添加ソース

【図2】



フロントページの続き

(51) Int. Cl.⁷

A 23 L 3/36

識別記号

F I

A 23 L 3/36

マークコード(参考)

A

F ターム(参考) 4B022 LA01 LB02 LJ01 LQ07 LS03
4B023 LC07 LE22 LK10 LP07 LP15
LP17
4B036 LE05 LF01 LF03 LF07 LF15
LH15 LK06 LP01 LP17 LP19
4B046 LB10 LC12 LE15 LE18 LG20
LP38 LP55 LP69 LP71

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 2001-037434

(43)Date of publication of application : 13.02.2001

(51)Int.Cl.

A23L 1/16
A23L 1/10
A23L 1/39
A23L 1/48
A23L 3/36

(21)Application number : 11-211469

(71)Applicant : FUJI SHOKUHIN:KK

(22)Date of filing : 27.07.1999

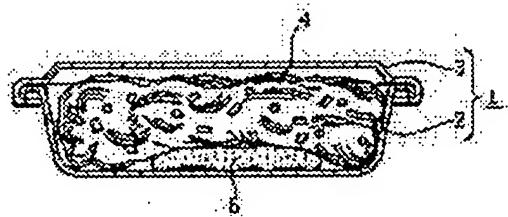
(72)Inventor : ISHII SHOJI

(54) FROZEN COOKED FOOD AND ITS PRODUCTION

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a frozen cooked food producible in high efficiency and having the appearance and palatability of newly cooked food by bringing a cooked main food material into contact with a gelatinous seasoning liquid added with gelatin and filling the mixture in a package.

SOLUTION: (A) A main food material such as cooked noodle, pasta or rice is filled in a package in a state contacting with (B) a gelatinous seasoning liquid obtained by adding gelatin to a seasoning liquid such as sauce or soup. When the objective food is e.g. chow mein, the steamed noodle for chow mein is prepared first, the noodle is mixed with a seasoning sauce, ingredients, oil, etc., and the mixture is heat-treated to sufficiently fry the noodle and cooled to normal temperature. Separately, a sauce same as or similar to the above seasoning sauce is incorporated with gelatin and cooled to solidify the sauce in gelatinous state. A prescribed amount of the cooked chow mein 4 is brought into contact with a prescribed amount of the gelatinous sauce 5, filled in a package 1 and frozen to obtain the objective frozen food.



*** NOTICES ***

JPO and NCIPI are not responsible for any damages caused by the use of this translation.

1. This document has been translated by computer. So the translation may not reflect the original precisely.
2. **** shows the word which can not be translated.
3. In the drawings, any words are not translated.

DETAILED DESCRIPTION

[Detailed Description of the Invention]**[0001]**

[Field of the Invention] This invention relates to the appearance which cooks in more detail about the prepared frozen food which can be used suitable for meal food, such as pasta food, such as noodles food; such as for example, source fried noodles, hot-boiled noodles, a rahmen, and Japanese noodles containing soup, Neapolitan spaghetti, and soup paste, pilaf, and doria, etc., and its manufacture approach, and is built, the prepared frozen food which can obtain mouthfeel, and its manufacture approach.

[0002]

[Description of the Prior Art] staple food material, such as a Chinese noodle which processed steaming, boiling prepared frozen food, such as the conventional, for example, the source, fried noodles, hot-boiled noodles, Neapolitan spaghetti, and pilaf, carrying out cooking rice, etc., Japanese noodles noodles, paste, and rice, -- an ingredient -- by heat-treating by mixing material, the source, an oil, etc., cooking is completed, and this cooked food is held and frozen in packages, such as a tray and a bag. Therefore, if this frozen package is thawed with a microwave oven, a steamer, etc., you can eat precooked source fried noodles, hot-boiled noodles, spaghetti, pilaf, etc.

[0003] If it freezes in the case of prepared frozen food, such as a rahmen, Japanese noodles containing soup, and soup paste, putting staple food material, such as noodles and paste, into soup, since noodles, paste, etc. will absorb moisture too much and will swell up on the other hand, The approach of carrying and re-freezing staple food material on the soup frozen after freezing the soup which held soup and staple food material in another container, respectively, or was held in the approach of making packing separately and freezing or the container etc. is adopted.

[0004]

[Problem(s) to be Solved by the Invention] However, in prepared frozen food, such as source fried noodles manufactured by the conventional approach, hot-boiled noodles, spaghetti, and pilaf, since the source will be absorbed inside staple food material by the time it freezes the cooked staple food material, gloss peculiar to the source is lost on the front face of the staple food material after thawing. Moreover, it becomes that to which mouthfeel was also friable, and mouthfeel immediately after cooking is not obtained. Then, although it is possible to put into a package together with the staple food material which cooked the additional source held in another bag, and to freeze, since it is necessary to take out the additional source from a bag and to apply to staple food material after thawing a frozen package in that case, an activity becomes complicated.

[0005] Since it is necessary to take out soup or staple food material from another container or a bag, and to mix both on the other hand after thawing if soup and staple food material are respectively contained in another container or the bag in the case of prepared frozen food, such as a rahmen manufactured by the conventional approach, Japanese noodles containing soup, and soup paste, an activity becomes troublesome. Moreover, also when putting soup and staple food material into another container or a bag respectively and freezing them, and also when carrying and re-freezing staple food material on the soup

frozen after freezing the soup held in the container, a production process, especially a frozen process become complicated, and manufacture will take long duration.

[0006] Therefore, the purpose of this invention can be manufactured well and is to offer the appearance which moreover cooks and is built, the prepared frozen food which can obtain mouthfeel, and its manufacture approach.

[0007]

[Means for Solving the Problem] According to this invention, the prepared frozen food which staple food material, such as cooked noodles, paste, and rice, and the gelatin addition seasoning liquid which added gelatin in seasoning liquid, such as the source and soup, and was made into gel are contacted mutually, holds it in a package, and comes to freeze it is offered.

[0008] Moreover, the process which cooks staple food material, such as noodles, paste, and rice, according to this invention, the process which adds gelatin in seasoning liquid, such as the source and soup, and is made into gel, and this gel gelatin addition seasoning liquid and the cooked staple food material are contacted mutually, and the manufacture approach of the prepared frozen food characterized by having the process held and frozen in a package is offered.

[0009] Namely, since the gelatin addition seasoning liquid which became this gel, and precooked staple food material are contacted mutually and frozen after adding gelatin in seasoning liquid, such as the source or soup, and making it gel in this invention Both can be well frozen at one process, preventing that seasoning liquid will be absorbed inside staple food material by the time frozen processing is completed, and staple food material swells up. Moreover, if a frozen package is thawed, since gelatin addition seasoning liquid will liquefy within a package and it will be mixed with staple food material, the condition of cooking and building can be acquired. Especially when seasoning liquid is a source type thing Since the liquefied source can be made to adhere to the front face of staple food material by mixing precooked staple food material for the thawed gelatin addition seasoning liquid Gloss peculiar to the source can be attached to the front face of staple food material, and while the appearance cooked and built is acquired, when staple food material is eaten, mouthfeel without a dry feeling cooked and built can be obtained. Moreover, since seasoning liquid and staple food material are immediately mixed by the defrosting when seasoning liquid is a soup-like thing, he can eat the staple food material containing soup, without requiring trouble.

[0010] A principal component is protein and, generally gelatin is offered in the state of powder. If this gelatin addition seasoning liquid is cooled to setting temperature after adding and melting this gelatin in direct seasoning liquid, or melting with a molten bath and adding in seasoning liquid, gelatin addition seasoning liquid will be gelled. At this time, the fiber of gelatin joins together mutually, and a coat is formed so that particles which constitute seasoning liquid, such as moisture and a seasoning component, may be wrapped. Therefore, even if it contacts the gelled gelatin addition seasoning liquid to staple food material, such as noodles, it can prevent that the moisture of seasoning liquid etc. is absorbed by staple food material. On the other hand, since this gelled gelatin addition seasoning liquid is further frozen at low temperature in this invention, when the moisture wrapped in the fiber coat of gelatin freezes, cubical expansion is carried out, and the fiber of the gelatin which forms the coat is destroyed. And the fiber of the gelatin divided short once will hardly be gelled, even if it will return this gelatin addition seasoning liquid to setting temperature, if the recombination force thaws the gelatin addition seasoning liquid frozen since it fell extremely, but it will maintain a liquefaction condition. therefore, not only the food that warms this invention and is eaten since the thawed gelatin addition seasoning liquid can be mixed with staple food material, without spoiling the acidity or alkalinity as seasoning liquid irrespective of the defrosting temperature but the chilled summer noodles and the cold which are cooled and eaten -- it can carry out and can apply to Japanese noodles etc. convenient. In addition, although the setting temperature of gelatin addition seasoning liquid changes with the pH value and the contents of salts, alcohol, and sugar, it is in the temperature requirement below more than freezing temperature and about 10-degreeC typically.

[0011]

[Embodiment of the Invention] Hereafter, the operation gestalt of this invention is explained with

reference to a drawing.

[0012]

[Example] Drawing 1 is the outline sectional view showing one example of the prepared frozen food by this invention, and drawing 2 is the explanatory view showing the manufacture approach of the prepared frozen food shown in drawing 1.

[0013] If drawing 1 is referred to first, the fried noodles 4 which are the cooked staple food material, and the source 5 for seasoning with which gelatin was added are respectively held in the state of refrigeration in the package 1 with which the prepared frozen food of this example consists of the body 2 of a container and lid 3 made of resin.

[0014] Next, the manufacture approach of the prepared frozen food shown in drawing 1 with reference to drawing 2 is explained.

[0015] first, the source for seasoning which manufactured the steaming noodles for fried noodles in processes S1 and S2, and then carried out easy to steaming noodles beforehand in the process 3 and an ingredient -- material, an oil, etc. are mixed and baking carries out until heat-treatment. This process 3 is equivalent to the recipe which makes fried noodles on a griddle. The fried noodles which are the staple food material manufactured at the process 3 are cooled to ordinary temperature. On the other hand, add gelatin in the same as that of the source for seasoning used at the above-mentioned process 3, or the source for seasoning which has a similar component, and it is made to dissolve in it in a process 4, and refrigerates to the temperature below 10-degreeC more than freezing temperature. The gelatin addition source solidifies in gel at this process 4. In the source for seasoning before adding gelatin, it may heat-treat beforehand, and may burn, and flavor may be attached.

[0016] Next, in a process 5, specified quantity [every] each is contacted and the fried noodles which were heat-treated and were cooled to ordinary temperature, and the gel gelatin addition source are held in a package. At this time, since the source for seasoning which added gelatin is gathering in gel, it can be maintained at the condition of having dissociated, with fried noodles. Next, frozen processing of this package is carried out in a process 6.

[0017] The prepared frozen food manufactured by the above-mentioned process will be in the condition that he can eat if it thaws with a microwave oven, a steamer, etc. and heats to optimal temperature. Moreover, since seasoning cooking by the source for seasoning is beforehand made before refrigeration by the noodles which are staple food material, the taste has sunk in. And since the source for seasoning which added gelatin is held in a package and frozen together with fried noodles separately from the source for seasoning used for cooking of fried noodles, if this frozen package is heated with a microwave oven etc., the gelatin addition source will liquefy. Therefore, the liquefied source can be made to adhere to the front face of the noodles of fried noodles by mixing the gelatin addition source which liquefied with fried noodles. Therefore, since gloss peculiar to the source can be attached on the surface of noodles, while the appearance cooked and built is acquired, when fried noodles are eaten, mouthfeel without a dry feeling cooked and built can be obtained.

[0018] As mentioned above, although one example at the time of applying this invention to fried noodles and its process was explained, when this invention can be widely applied to hot-boiled noodles, pastas, such as various spaghetti, pilaf, etc. and prepared frozen food, such as these hot-boiled noodles, a pasta, and pilaf, is manufactured, the Japanese noodles boiled instead of, the boiled pasta, or the rice which carried out cooking rice can be used. [the above-mentioned steaming noodles]

[0019] Moreover, this invention is applicable also like prepared frozen food, such as a rahmen, Japanese noodles containing soup, and soup paste. If gelatin is added and melted in the soup as seasoning liquid and fixed time amount refrigeration is carried out at the temperature below 10-degreeC more than setting temperature, for example, freezing temperature, since this gelatin addition soup will solidify in gel Even if it makes the noodles which are the cooked staple food material, paste, rice, etc. contact, it can prevent that these staple food material absorbs moisture and swells up. Therefore, the gelled gelatin addition soup and the cooked staple food material can be contacted mutually, and it can hold in a package, and can freeze together. And if a frozen package is made to thaw, since gelatin addition soup will liquefy and it will be mixed with staple food material, the cooking food which has mouthfeel and

appearance which are cooked and built can be obtained.

[0020] Furthermore, the container of each configuration and a bag can be used for the package in this invention if needed. Moreover, gelatin may also mix and melt a powder-like thing in direct seasoning liquid, and may mix with seasoning liquid the gelatin solution beforehand melted in the molten bath etc. Furthermore, although staple food material is carried on gel gelatin addition seasoning liquid in the illustration example, gel gelatin addition seasoning liquid may be carried and frozen on staple food material. Moreover, according to the recipe of cooking food, staple food material, such as noodles, paste, and rice, may be frozen without seasoning by seasoning with seasoning liquid, such as the source and soup, before freezing.

[0021]

[Effect of the Invention] Both can be frozen together, without staple food material's absorbing moisture by contact in seasoning liquid, and swelling up, since according to this invention the seasoning liquid which added gelatin separately from the cooked staple food material is put into a package together and frozen in the condition of having made it gel and having made staple food material contacting so that clearly from the above explanation. And since gelatin addition seasoning liquid can be made to liquefy by thawing this frozen package, the food which has mouthfeel and appearance which are cooked and built can be obtained by mixing liquefied gelatin addition seasoning liquid with staple food material.

[Translation done.]